Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

PAUL LAUNOIS
Composition #7
Extra Brut Blanc de Blancs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Paul Launois**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Chardonnay Trauben stammen aus Lagen in "Le Mesnil sur Oger" und "Villeneuve". Basis bildet mit 78% der Jahrgang 2021, wovon 15% im Barrique ausgebaut wurde und der Rest im Stahltank, dazu kommen 22% Reserve-Weine, welche ebenfalls im Stahltank lagerten. In der Nase zeigen sich Aromen von gelben Früchten, Agrumen, Honig-Melone und etwas Birne, unterlegt mit zarten Blüten Tönen und mineralisch würzigen Noten. Am Gaumen klar, mit saftig-reifer Frucht, schöner Frische und eleganter Würze.

Empfehlung

Hervorragender Speisenbegleiter, etwa zu Graupen-Risotto mit Gemüse, Apfel und Estragon, zu marinierter Makrele mit gepickelten Radieschen und grilliertem Mais, oder anderen raffinierten Fischgerichten. Wunderbar aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

Produzent

Die Weinberge von Julien Launois, gelegen im Herzen der Côte des Blancs, sind seit mehreren Generationen im Besitz seiner Familie, welche «Récoltant-Cooopérateur» sind und Flaschen verkaufen, die aus der Genossenschaft stammen. Nachdem er neun Jahre im Ausland gearbeitet hatte, beschloss Julien jedoch ein neues Kapitel in der Geschichte des Familienunternehmens aufzuschlagen - er will seine eigenen Champagner produzieren. Sarah Launois, seine Frau, die Künstlerin, Grafikerin und leidenschaftliche Weinliebhaberin ist, unterstützte ihn dabei tatkräftig, entwarf dafür eine neue Identität und kreierte die Marke, die sie nach dem Namen ihres gemeinsamen Sohnes benennen: Champagne Paul Launois. Im Jahr 2013 können sie ein Weingutsgebäude mitten in Le Mesnil sur Oger erwerben, führen die Renovierung grösstenteils selbst durch und fahren 2015 schließlich ihre erste Ernte ein. Es wird von Beginn weg mit Respekt für die Umwelt

gearbeitet. Seit vielen Jahren werden keine chemischen Mittel in den Weinbergen eingesetzt. Diese werden natürlich begrünt und die Böden regelmässig bearbeitet. Auch im Keller wird darauf geachtet, den Einsatz von Hilfsmitteln, Interventionen bei der Vinifizierung und auch den Energieverbrauch zu begrenzen. Sie sind dabei aber immer auch offen für neue Ideen, experimentieren gerne, vinifizieren sowohl in Edelstahltanks als auch in Fässern.

>>SINGLE BARREL<<
So kommt auch das Projekt «Single Barrel» zustande, welches Julien nebst seiner eigenen Kollektion noch ins Leben gerufen hat. Die Idee von Julien besteht hier darin, dass er dafür Eichenfässer, mit vier Jahre lang getrockneten Dauben und unterschiedlichen Toastings - von leicht bis stark - von der "Tonnellerie Artisanale de Champagne" herstellen lässt und diese mit Weinen aus ausgewählten Parzellen in Mesnil sur Oger füllt, so dass am Ende jedes Fass seinen ganz eigenen Charakter hat. Um dabei auch gleichzeitig eine besondere Beziehung zu den Weinliebhabern aufzubauen, lässt er Diese an der Herstellung ihres persönlichen, parzellierten Jahrgangs teilnehmen. Zwischen Mai und Juni kommen dazu die zukünftigen Käufer zu ihm in die Champagne, um die «Vins Clairs» zu verkosten und das Fass auszuwählen, das ihnen am besten gefällt. Nachdem im Juli der Wein für die zweite Gärung in die Flasche kommt, entscheidet der jeweilige Besitzer dann auch individuell über die Lagerung (zwischen 3 und 10 Jahren) und die Dosierung. Auch wir konnten da natürlich nicht widerstehen! Und so schlummern nun also auch unsere, mit viel Bedacht und feinem Gaumen ausgewählten, ganz persönlichen «Perlen» im tiefen Keller von Julien Launois, reifen in optimaler Umgebung in Mesnil sur Oger, um die saftig frische Frucht, salzige Mineralität und den jeweils individuellen Charakter des gewählten Fasses in Harmonie zu verschmelzen und wir freuen uns schon jetzt, in ein paar Jahren den ersten Jahrgang, dieser raren Preziosen zu präsentieren.